PRZEGLĄD
ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY

Pismo bezpłatne, wychodzące dwa razy na tydzień przy DZIENNIKU WARSZAWSKIM.

N^ER 86.

WARSZAWA.—NIEDZIELA
Dnia 23 Października (4 Listopada) 1855 roku

O UPRAWIE I WAŻNOŚCI ŁUBINU.

Upłynionej wiosny zasiałem 43 m. mag. gruntu tak lichego i płonnego, iż tylko *Kozia broda* (Aiza Canensis) i podobne rośliny, nawet nędznie na nim wegietowały; a mianowicie na 30 m. był łubin *żółty*, a na 13 m. *niebieski*. Na m. mag. wysiano w maju 12 metrów bert. (około 24 garncy na miarę polską.) Że zaś zasiew ten, poniekąd jedynie na doświadczenie był przeznaczony, przeto wykonany został w różnych miejscach i położeniach, zawsze zaś w ziemi, wyżej wymienionej.

W końcu czerwca, kiedy po raz pierwszy zasiew ten oglądałem, zdawał się mało obiecywać. Niektóre flance były wprawdzie silne, lecz nizkie i stały tak rzadko, iż żałowałem; że gęściej nie był siany. Wkrótce przecież, bo w pierwszej połowie lipca, łubin począł kwitnąć; a mianowicie, najprzód *żółty* a nieco później *niebieski*; przytem tak silnie jeden i drugi się krzewił, i w górę pędził, iż całe pole w tym stopniu pokryte nim zostało, iż nigdzie ziemi dojrzeć nie było można. Łubin *niebieski* doszedł do 4 stóp wysokości, a *żółty* od 2 do 3 stóp. (a)

Co do wegietacji onych, namienić wypada: iż *niebieski* jednę tylko wypuścił łodyżkę, która, dopiero w krótce przed kwitnieniem tak się w górze rozgałęziła, iż całe pole przedstawiało się jakby pokryte jednym zielonym kobiercem. Łubin zaś *żółty*, obok głównej, wypuścił z korzenia kilka bocznych łodyżek, lecz dopiero wtedy, gdy główna kwitnąć poczęła; poczem tak silnie one w górę pędziły, iż główną łodyżkę zupełnie przerosły, osłaniając do koła utworzone na niej strąki; a nawet tworząc nad niemi gęstą i ścisłą warstwę zieloną.

Skoro na głównej łodyżce *niebieskiego* strąki zupełnie utworzone zostały, listki onej poniekąd całkiem opadły; na żółtym zaś gdy doszedł do tego stanu, w prawdzie się pokurczyły, jednakże przy łodyżce pozostały. Dla tego, łubin żółty, co do paszy suchej, pod każdym względem więcej obiecuje, od niebieskiego; lecz być może, iż przez ilość, zrówna się jakość onegoż z żółtym.

W opisanem doświadczeniu więcej mi chodziło o nabycie znacznej ilości ziarna do przyszłego zasiewu, a niżeli o utrzymanie siana łubinowego, lub użycia tej rośliny na nawóz zielony. Dla tego tylko 12 m. mag, przeznaczyłem na dwa ostatnie cele, a mianowicie 6 m. na siano i tyleż na nawóz zielony. Po zebraniu siana zamierzam siać żyto, a na nawozie zielonym sadzić w r. przyszłym kartofle, rozumie się, bez nawozu zwierzęcego.

Ponieważ łubin na nawóz przeznaczony był nader gęsty i wysoki, został więc najprzód skoszony, i podczas przyorywania grabiami pod skibę naciągany, gdyż inaczej niepodobna by było całkiem go ziemią przykryć. Namienić mi tu wypada, iż korzenie tej rośliny, nie już tylko były tak grube jak zwyczajna wodna trzcina, lecz nadto, były pokryte dość gęsto wyrostami mięsnemi, do grubości palca w wielu miejscach dochodzącemi, podobnemi do tych, jakie się trafiają, na korzeniach niektórych innych roślin, a mianowicie na korzeniach hadrychu (Raphanus raphanistrum). Nic więc dziwnego, iż w połączeniu z grubą warstwą naci, tak mocno roślina ta ziemię użyznia.

Doświadczenie z użyciem zielonego łubinu na paszę, nie powiodło się u mnie. Konie nie tknęły go, bydło zaś rogate skosztowawszy jeść go nie chciało. Namieniam [przecież, iż nawykłszy do niego, spożywać go będzie, a tem bardziej, iż wielu, wiary godnych gospodarzy, zapewniał mnie: iż zrazu ich krowy również spożywać nie chciały liścia zielonego kukurydzy, a przecież później paszę tą nad inną przekładały, dając przytem wiele i wybornego mleka.

Lepiej mi się powiodło zrobieniem siana z łubinu. Tym końcem dla doświadczenia, co dni pięć, kosiłem małą ilość tej rośliny, od początku kwitnienia, do zbliżania się dojrzałości ziarna. Łubin z rana koszony, zbierano przed wieczorem w małe kupki, które po kilku dniach, bez żadnego poruszania, przewrócone zostały, (za pomocą trzona grabi) w ten sposób: iż część spodnia dostała się na wierzch; a górna i zewnętrzna, na spód i w środek.

Takowe kupkowanie świeżego jeszcze łubinu, bynajmniej mu nieszkodziło a nawet nie wstrzymało schnięcia kilka dni dżdżystych, albowiem, gruba powierzchnia łodyżek i właściwa tej roślinie tłustość, niedozwalały napawania się wodą deszczową, i dla tego to po 2 tygo

(a) W dziele: „O różnych surrogatach kartofli pod względem gorzelnictwa w ogólności; a wszczególności: „O uprawie łubina na różne cele," itd. Czytamy: „iż łubin tylko w tym razie obradza w gruncie wyżej opisanym; kiedy spodnia warstwa zawiera substancje na pokarm roślinom służące." — Dobrze by było, gdyby sz. autor niniejszego art.; raczył chemicznie rozebrać spodnią warstwę swej ziemi i składowe jej części podał do wiadomości. *(Przyp. Redakcji)*

dniach, listki, jako też łodyżki były tak dalece suche, iż małe te kupki w stóg zostały złożone, ponieważ nie miałem dla nich miejsca w gumnach.

I u mnie miało miejsce to szczególne zjawisko, które wielu gospodarzy już spostrzegało iż z miejsc na których leżał łubin na garściach, lub w kupach się znajdował, zniknął zupełnie chwast, który poprzednio się znajdował, przytem ziemia była zupełnie wilgotna i pulchna, co podług mego i innych gospodarzy zdania, jedynie być może skutkiem wydzielonej z łubinu jakowej substancji.

Ziarno łubiuu żółtego prędzej od niebieskiego dojrzało. Ponieważ często zdarzało mi się czytać: iż ziarno tego łubinu tak łatwo się wykrusza na polu, iż często niemal połowa tamże zostaje, przeto postanowiłem nieco wcześniej go zebrać; a to tem bardziej, iż od dawna wiem z własnego doświadczenia, że ziarno roślin leguminowych, będąc zebrane w stanie niezupełnie dojrzałym, posiada nader mocną siłę kiełkowania. Jednakowoż dla doświadczenia, począwszy od połowy sierpnia, codziennie zrywałem po kilka łodyżek ze strąkami i zawieszałem w miejscu przewiewnem. Wypadek był taki iż ziarno, które w strąkach, 20 sierpnia było jeszcze zupełnie zielone, 25 tegoż miesiąca, poczęło już nieco ciemniejszego nabierać koloru. Czas więc ten (25 sierpnia) uważałem stosownym do rozpoczęcia zbioru i zaraz 10 m. mag. zostało skoszonych, a reszta w 8 dni później.

Boczne pędy nie wydały strączków. Liczba zaś ostatnich na głównej łodyżce, ważyła 9 do 30, a nawet na niektórych naliczyłem ich 37. W większej onych liczbie znajdowało się po 5 ziarn zupełnie wykształconych, a w niektórych nawet po 6, jeżeli zaś były tylko 4 ziarna, zawsze był zaród piątego.

Już to celem dokładnego poznania plonu ziarna z m. mag., jako też aby największą zebrać onegoż ilość, skoszony łubin został niezwłocznie staczany na kupki, z których wyrzynały dzieci łodyżki ze strąkami. Do ich zebrania z 1 m. mag., potrzeba było 35 dzieciaków od 10 do 12 roku i kilka kobiet dorosłych. Ponieważ zaś dzieci dopiero po godzinie 8 (wyszedłszy ze szkoły), do tej czynności przychodziły, przeto biorąc ściśle, nie można liczyć więcej osób do zebrania strąków z 1 m. mag. jak ogółem 36 osób, licząc po groszy 15 dziennie, czyni złotych 18. Wątpię by dojrzałe osoby prędzej tę czynność wykonywały, zawsze zaś koszt byłby większy.

Jednę część zebranych powyższym sposobem nasiennych łodyżek, złożyłem dla zupełnego wyschnięcia pod dach, w warstwą jedną stopę wysoką. Lecz żałowałem tego, bo w krótce strąki mocno poczęły się rozgrzewać, co łatwo mogło wywrzeć szkodliwy wpływ na ziarno. Składam je więc teraz na polu w kupki 2 stopy wysokie, w których nie już tylko nie rozgrzewają się, lecz nadto prędzej i zupełnie dosychają.

W pierwszych dniach zakupkowania upadł deszcz: lecz bynajmniej strąkom nie szkodził, niedostrzegłem także później aby się otwierały i ziarno wykruszało. Jednakowoż aby się zubezpieczyć od nastąpić ztąd mogacej straty w ziarnie, zamierzam oddzielać na polu strąki na pół wyschłe od łodyżek, i brać na skład przewiewny pod dach, dopóki zupełnie nie wyschną. przekonany bowiem jestem, iż będąc oddzielone od łodyżek, rozgrzewać się już nie będą, tem bardziej, iż najprzód pozbyły się już znacznej części wilgoci, powtóre, że skutkiem rosochatego kształtu; jaki w połączeniu mają, tworzą warstwę o tyle nastroszoną, iż ją powietrze z łatwością przejmuje.

Jak się rozumie, dla braku rąk, nie będę mógł zebrać ziarna opisanym wyżej sposobem z całego pola, a zatem będę miał sposobność przekonania się, o ile przewyżka w ziarnie, tym sposobem otrzymana, pokrywa koszta wydatku. Jednakowoż, o ile już dziś sądzić mogę, wypadnie ona zgórą na korzyść gospodarstwa, w porównaniu do zwyczajnego sposobu zbierania, co później podam do wiadomości.

Co do paszy suchej, z tej części łub inn, z której łodyżki nasienne poprzednio odłączone zostały, wyznać muszę, iż jej mniej zebrałem, a niżeli się spodziewać wypadało, sądząc po nader bujnym wzroście. Dokładny wykaz onej, jako też jej wartości pod względem pożywienia zostawiam na później.

W końcu przytoczyć mi tu wypada szczególniejsze zjawisko, które wprawdzie nie jest nowe, lecz zawsze na uwagę zasługuje. Na wiosnę r. b. posłałem z tutejszego mego składu nasion, rządcy gospodarstwa mego pewną onych ilość. Przypadkowo, część łubinu pomięszaną została z seradellą i koniczyną purpurową (trifol purpureum). Na początku lipca, oglądając moje pola, spostrzegłem pomiędzy łubinem tu i owdzie, kwitnąć poczynającą zwyczajną wykę, jak się rozumie, przypadkowo tutaj się znajdującą. Dziwiła mnie tylko nader bujna jej wegietacja w gruncie tak nędznym i płonnym, albowiom niektóre fiance, przewyższały nawet łubin, kiedy na mocniejszym i żyznym zasiana, niemal zupełnie podobnie jak groch, ochybiła.

Lecz jakże dopiero się zdziwiłem, gdy w krótce przed okwitnieniem łubinu żółtego, postrzegłem po nad nimi, znaczną ilość główek koniczyny purpurowej, na łodyżkach, blisko 3 stopy wysokich.

Rozpoznając rzecz bliżej, przekonałem się, iż mi już tylko koniczyna purpurowa, pod cieniem łubinu, tak hojnie wegietowała, ale nadto i laradella gęsto pokryła ziemię, a nawet w miejscach cokolwiek wodnych kwitnąć poczęła. Bujność dwóch tych roślin tem bardziej mnie zadziwiła, kiedy siane, każda oddzielnie, w stósownej i żyznej ziemi, zupełnie ochybiły. A co więcej, zasiane w ogrodzie, w miejscu na doświadczenia przeznaczonem, w gruncie dobrym i żyznym pod pieczą ogrodowego, ani w połowie tak niewyrosły jak pod łubinem.

Wprawdzie jeden przypadek rzeczy nie istanowi, a więc dla wyjaśnienia niniejszego, zamierzam na przyszłą wiosnę zasiać wraz z łubinem, nie już tylko wymienione wyżej rośliny, lecz nadto owies, tatarkę, groch, bob, koniczynę białą i różne trawy, a to, z jednej strony dla powiększenia pożywności łubinu, z drugiej zaś, dla większego upewnienia wegetacji, szczególniej białej koniczyny i różnych traw, na tak niewłaściwym dla nich gruncie.

Rozwiązanie tego zadania jest dla mnie największej wagi. Poznałem bowiem około 2000 m. mag. gruntu słabego, poniekąd zupełnie płonnego, a obok tego, niemal żadnej łąki, a następnie nie mogę otrzymać nawet $^1/_2$ części potrzebnego nawozu. W prawdzie jest tu zaprowadzone 13 polowe gospodarstwo, lecz tylko 6 pól obsiewano dotąd podług ustanowionego płodozmianu. Siedem zaś pól uprawiono w sposób dowolny, zupełnie bez nawozu. Musiałem więc udać się do sztucznego środka powiększenia żyzności ziemi, gdyż inaczej, ża-

dnego sprzedającego się produktu, powierzyćby jej nie można. Tym końcem, obsiałem około 600 m. mag. mięszanką różnych traw i koniczyn, po 20 funtów na m. mag. (wypada około 40 funtów na m pol.) prócz tego, stosowniej uporządkowałem płodozmian, na wymienionych 6 polach.

Jeżeli więc mięszanie z łubinem wyżej wymienionych roślin, odpowie moim oczekiwaniom co do powiększenia ich plonu, czego mam niepłonną nadzieję, a następnie zwiększy się pożywność łubinu, w tedy zaiste, żadna roślina, równać się nie będzie mogła z ostatnim pod względem użyteczności dla gruntów słabych, płonnych i sprawdzi się zdanie, dziś już przez wielu gospodarzy wyrzeczone że dla takowych gruntów, łubin jest *„prawdziwym chlebem na puszczy.“*

Dr. Franciszek Betzhold.

ROZMAITOŚCI.

Napoje upajające.

(Dalszy ciąg).

Różnica ta wywołuje potrzebę dodania cukru i wody do soku lub do massy roztartych jagód i owoców naszych. Kwas winny, znajdujący się w moszczu w średniej ilości i o pół zawsze przynajmniej mniejszej niżeli cukier, łączy się z potażem, obficie zawartym w soku winogronowym, w sól kwaśną, mało w winie rozpuszczalną i opadającą z niego w stanie lagru czyli winsztynu. Kwasy zaś, cytrynowy a nadewszystko jabłkowy, zawarte w soku jagód i owoców północnych, nie mają tych własności, nie opadają w winie owocowem, lecz nadają mu, gdy są w znacznej ilości, smak cierpki i niemiły. Przez dodanie równej ilości, co domiary, wody zagotowanej z cukrem lub miodem przaśnym i następnie ochłodzonej, zmniejsza się stosunkowo ilość niemiłych kwasów, rozdziela je na większą massę płynu a powiększa zarazem ilość cukru, czyni przeto sok podobniejszy do moszczu.

Gęstość soku owocowego i jego procent cukru się niezmiernie zależne od gatunku owocu i ed roku. I tak np. sok wiśni wskazuje 17% w dobre zaś i pogodne a ciepłe lata dochodzi niekiedy do 22% cukru. Sok jabłek miewa zwykle 13%, gruszkowy 8% tylko, bo jest bardziej wodnisty; malinowy 10% agrestowy 12, poziomkowy 10 do 12% cukru. Dodatek zatem cukru powinien być zastosowany do stopnia, jaki cukromierz w pewnym soku wskazuje.

Owoce, obrane poprzednie z pestek i nadgnłych części, rozgniata się troskliwie pałeczką drewnianą lub prassą, aby nie pozostało nic jagód całych, gdyż te niefermentując jednocześnie, wadziłyby tylko; następnie wyciska się sok w płótnie średniej gęstości i oddziela go się tym sposobem od łupin, ziarnek i części stałych. Ostrożność ta, jak doświadczenie przekonywa, jest zupełnie zbyteczną: można owszem rozgniecioną massę całą poddać fermentacji. Jagody czarne dają tym sposobem wino ciemniej czerwone i ilość z nich otrzymanego wina jest zawsze większa. W tym celu nie oddziela się soku i nie prasuje się owoców rozgniecionych, lecz poddaje się całą massą fermentacji. Z początku tworzy się kożuch na wierzchu z łupin i części stałych, który chroni ciecz fermętującą od przystępu powietrza, dobywa się obficie kwas węglowy i piana. W 10 do 14 dni poczyna się massa czyścić i może być zlaną z tych beczek otwartych i stojących, do beczek dwudnowych i mających tylko mały otwór, który się zwykle czopem zatyka. Kożuch i części na dół opadłe wyciska się natenczas w prasie i dolewa się beczkę do pełności. Odtąd odbywa sok owocowy drugi stopień fermentacji winnej, który się kończy zwykle w 3 do 4 miesięcy a niekiedy wpół roku. Po upływie tego czasu jest każde wino zdatne do zlania go w butelki, a gdy się dobrze udało, jest czyste i ma dość alkoholu a nieco jeszcze cukru, może utrzymywać się w butelkach lat kilkanaście w piwnicach chłodnych.

Cukier krystaliczny jest drogi, syrop z krochmalu jest u nas prawie nieznany, a zawierając w stanie gęstym i niewyciśnionym dużo gumy, niepotrzebuje wcale do fermentacji, jest niezdatnym do polepszenia soku owocowego w sporządzaniu wina; melassa cukru burakowego psuje smak wina, najstósowniej jest zatem u nas, dodawać na każdy garniec massy owocowej jeden garniec wody słodzonej 9 funtami miodu. Woda słodzona nie powinna być dodana przedrozpoczęciem się fermentacji, gdyż zmniejszając stosunkowo ilość naturalnego fermentu, zawartego w owocach, opóźnia fermentację, dodaje się zatem wodę słodzoną czwartego lub piątego dopiero dnia po rozgnieceniu owoców, czyli w czasie kiedy massa ta już fermentować poczęła.

(Dalszy ciąg nastąpi.)

HANDEL.

Gdańsk 18 Października 1855 — Targi zbożowe w Anglji ciągłą ku podwyższeniu okazują dążność. W ostatni poniedziałek za krajową pszenicę płacono chętnie 2 do 3 szylingów więcej, a za zagraniczną właściciele nie chcieli przyjąć ofiarowanych 2 szylingów podwyżki i skutkiem przesadzonych żądań obrót interesów był nader ograniczony.

Na rachunek francuzki i mąka i pszenica ciągle są skupowane po najwyższych notowaniach.

W ciągu tygodnia przybyło do Londynu.

	Pszenicy.	Jęczm.	Owsa.	Żyta	Bobu Grochu	Siem. Rzep.	Inian.	Mąk centni.
z kraju . . .	8,137	3,809	8,079	—	1,881	—		30,399
z zagranicy	5,502	—	20,213	—	1,918	—		7,722

Targi prowincjonalne Szkockie i Irlandzkie trzymały się z równą a nawet bardziej wyrażną dążnością ku podniesieniu.

Tenże sam charakter cechował targi Holenderskie, Belgijskie i Francuzkie, wszędzie dowozy świeżego ziarna zaledwo pokrywały potrzeby konsumcji. a lubo po ukończeniu zasiewów spodziewają się obfitych dostarczeń, niedostateczność zbioru coraz jawniej się okazuje.

Na naszej giełdzie prawie żadne tranzakcje nie miały miejsca. Spekulanci w interesa nie wchodzili, a tranzakcje wyłącznie robią się

z piekarzami i młynarzami. Świeża próby są i w wadze i w gatunku zupełnie podrzędne, a dawnego ziarna już prawie niema na placu.

Sprzedano na giełdzie tylko 54 łaszty pszenicy, 3 łaszty żyta i 1 jęczmienia.

Płacono za łaszt	Wagi Holl.	Guld. Prns.	Kor. War Złp.	Gr.	Złp.	Gr.
Pszenicy . . . . . od	— do 125	850—860	62	26	63	19
„ „ „	130—131	900 - 920	66	21	68	5
Żyta . . . . . „	118—120	634—669	47	10	49	17
„ „ „	121—	665—	*49	29	—	

W ciągu tygodnia przybyło do Torunia: pszenicy łasztów 77, siemienia lnianego 77, belek sosnowych 11,379, dębowych 1389, bali 256 łasztów, klepek 42, łoju centnarów 357, konopi centnarów 1361.

Kursa zamian: Londyn 3 miesiące 199 1/2, Hamburg 10 tygodni 45 sgr., Amsterdam 101.

Alexander Makowski et comp.

W upłynionym tygodniu sprowadzono do Warszawy (prócz tego co wspichrzach znajduje się): żyta czetwerti 1589, Pszenicy czet. 3390, Jęczmienia czet 620 Owsa cze. 3896, Grochu czet. 207, Gryki czet. 106, Kaszy jęczmiennéj czet. 101, Kartofli 3478 Siana pudów 19, 562, Słomy pudów 7290.

Srednie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.

Od Dnia 22 do 30 Września 1855 roku.

	Od rs.	Od kop.	Do rs.	Do kop.		Od rs.	Od kop.	Do rs.	Do ko
Żyta czetwert	11	56			Siana fura 1-konna . .	3	—	4	65
Pszenicy „	14	51½			„ „ 2-konna . .	4	50	7	—
Grochu . . .	12	30			Słomy pud	—	21	—	—
„ cukrowego . .	13	40			„ fura zwycz. .	2	70	3	75
Fasoli	13	67			Drzewa sosn. sażeń . .	7	44	—	—
Gryki	8	23			Wół dobry	40	—	49	—
Jęczmienia	8	61			„ sredni	33	—	39	—
Owsa	5	41			„ lichy	24	—	32	-
Mąki pszen. przedniéj .	20	66			Ciele	—	—	—	—
„ ordynarnéj	14	43			Baran	2	83	—	—
„ żytnéj pytlowéj .	10	90½			Wieprz dobry	16	—	33	—
„ gryczanéj	1[illegible]	30			„ sredni	12	—	19	—
Kaszy jaglanéj.	15	82			„ lichy	9	—	15	—
„ gryczanéj zw. .	14	76			Masła pud	8	—	—	—
„ drobnéj	26	3			Słoniny „	5	80	—	—
„ jęczm. perł. . .	27	80			Kartofli czetwert	3	68	—	—
„ „ ordyn. .	13	4			Okowity wiadro . . .	5	80	—	—
Siana pud	—	30			Szumówki wiadro . . .	3	48	—	—

Sprowadzono w dniu 12 Października r. b. 1855 z Cesarstwa Rossyjskiego przez tutejszych kupców: wołów sztuk 893 z różnych miejsc Królestwa 14 ogółem wołów sztuk 907, wieprzy 510, cieląt — z tych zakupili rzeźnicy tuteisi wołów sztuk 692, wieprzy 262, barany wszystkie.

TAKSA MIĘSA.

Na miesiac Listopad 1855 roku.

I. WOŁOWINA.	Cena Rsr.	Cena kop.		Cena Rs.	Cena kop.
Mięsa wołowego funt	—	7 1/2	Schabu funt	—	8
„ krowiego lub z bukatów	—	7	Słoniny świeżéj funt	—	14 1/
Polędwicy funt	—	15	„ wędzonéj funt	—	18
Łoju czystego pud.	3	60	Sadła świeżego funt . . . . ,	—	18
Łoju funt	—	9	Szmalcu topionego funt	—	22
II. WIEPRZOWINA.			III. BARANINA.		
Wieprzowiny ze skórą funt . .	—	9	Baraniny funt	—	6 1/2

TAKSA MIĘSA KOSZERNEGO.

Wołowiny funt po kop. 12 1/2 | Cielęciny funt po kop. —
Baraniny „ „ 11 1/2

TAKSA BUŁEK CHLEBA PSZENNEGO I ŻYTNIEGO.

na miesiąc Listopad 1855 rok.

BUŁKI I CHLEBA PSZENNEGO.	CENA jednego funta Kop. srebr.
a) Bułki mątowej	12 1/2
b) Strucli montowej	12 1
c) Bułki z mąki pośledniejszéj *)	5 1/2
d) Strucle z takiejże mąki	5 1/2
e) Chleba stołowego z takiejże mąki	5 1/2
CHLEBA ŻYTNEGO PYTLOWEGO oraz CHLEBA Z MĄKI MŁYNA PAROWEGO.	4 1/2
CHLEBA RAZOWEGO. .	3

* Z jednego funta ma się wypiekać bułek 4, każda bułka ma ważyć zołoników 27, dwie bułki mają kosztować kop. 3

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIEJ.

Dnia 21 Października (2 Listopada) 1855 roku	ŻĄDAJĄ Rs.	ŻĄDAJĄ kop	DAJĄ Rs.	DAJĄ ko
MONETY.				
Pół-Imperyały	—	—	5	55
Hollenderskie dukaty nowe	—	—	—	—
PAPIERY.				
Obligiskarbowe 4-proc. za 100 rs. oprócz kuponu . . .	79	—	—	—
Listy zast. białe II okresu (oprocz kuponu) za 100 zł. . .	—	—	—	—
„ „ „ III „ „ „ za 15 rs. . .	15	18	15	16
„ „ Serye wylosowane	—	—	—	—
Obligacye cząstkowe na 500 zł. oprócz kuponu . . .	—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. B. na 200 zł. bez procentu. . . .	—	—	—	—
Dowody Kom. Centr. Likwid. za 100 zł.	—	—	—	—
Nowa rosyjska pożyczka z r. 1854 oprócz kuponu . . .	93	4	—	—
WEXLE.				
Berlin 100 talarów . . . . 2 m.	101	70	—	—
Gdańsk 100 tal. . . . . 2 m.	—	—	—	—
Hamburg 300 BMk. . . . . 2 m.	153	—	—	—
Londyn 1 funt sterl. . . . . 3 m.	6	85	—	—
Petersburg 100 rs. . . . . 1 m.	—	—	—	—
Paryż 300 franków . . . . 2 m.	81	60	80	38
Wiedeń 150 złr. . . . . 1 m.	92	35	—	—
Wrocław 100 tal. . . . . 2 m.	—	—	—	—

Wartość Kuponu bieżącego od Obligów skarbowych rs — kop. 35
„ „ „ od Listów zastawnych kop. 21
Nowa rossyjska pożyczka rs. — kop. 29

W drukarni J. Unger. — Wolno drukować. — W Warszawie dnia 19 (31) Października 1855 roku. — Starszy Cenzor, sekretarz kolegjalny. T. Hertz.